

Ein herzliches „Grüß Gott“ im Hotel Friedenseiche

Unsere Aperitif-Empfehlung:

„Erdbeer-Hugo“

(Erdbeeren, Limette, Minze)

0,1 l 3,60

Unsere Bier-Empfehlung:

„Ursud“ vom Unertl

0,5 l 3,60

A feines Gangerl vorweg

Knoblauch-Baguette mit Tomatenstückern und Kresse	3,90
Tatar vom Thunfisch mit Wasabi und Frisée	9,20
Wildkräuter-Salat mit gratiniertem Ziegenkäse	8,40
Gebeizte Rinderlende mit Ruccola und Parmesan	8,90
Zerlei Wildlachs (geräuchert und gebeizt) mit Honig-Senf- Soße, Reiberdatschi und Salatsträußern	8,90

... aus'm Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen	4,50
Spargelcremesuppe mit Spargelstückern und Croutons	5,20
Kräuterrahmsuppe mit gebackenen Garnelen	5,30

... frisch vom Feld

Bunt gemischtes Salatschüsserl	3,80
Baby-Leaf-Salat in Himbeer-Dressing mit Cocktail- Strauchtomaten, Avokado und gehackten Walnüssen	8,90
Salatvariation „wie ihn die Chefin gern isst“ mit Feta-Käse, Peperoni, Zwiebeln, Thunfisch, Tomaten und Oliven	9,90
Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen, frischen Champignons, Zwiebeln und Knoblauch-Dip	10,90
Bunte Salatvariation mit Garnelen und frischen Früchten, dazu Knoblauchdip	12,90

... aus'm Fischer-Netz

Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße	13,90
Filet vom Winter-Kabeljau (Skrei) gebraten, auf mediterranem Gemüse mit Kartoffel-Stampf und Limetten-Soße	20,90
Filet von der Loosachtaler Lachsforelle in der Kräuter- Kruste auf feinem Fenchel-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	19,90

... vegetarisches

Feines Thai-Curry mit knackigem Gemüse und Basmati-Reis	11,90
Portion weißer Stangenspargel mit Dampfkartoffeln, dazu flüssige Butter oder Sauce Hollandaise	13,90
... weitere Beilagen erfahren Sie von unserem Service-Personal	

... was Handfest's und Herzhaft's

Krusten-Schweinebraten mit 2erlei Knödel und Speck-Krautsalat	11,90
G'sotter Kalbtafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln und Wurzelgemüse, dazu Apfelkren und hausgemachter Rannensalat	16,90
Kaiserschnitzel (Wiener Schnitzel vom Kalb) mit Pommes, Preiselbeeren und buntem Salatschüsserl	18,90
Feine Kalbsleber „Berliner Art“ in Butter gebraten, mit Apfelringen, Kartoffel-Zitronenpüree und Schmelzzwiebeln	16,90
„Frühlings-Nudeln“ mit Schweinefilet-Spitzen, Spargel, Kirschtomaten in leichter Kräuter-Sahnesoße mit gehobeltem Parmesan	13,90
„Bergsteiger-Steak“, Hüftsteak mit geschrotetem Pfeffer gebackene Kartoffelschnitz', Kräuterbutter und Kräuterquark	17,00
Wiener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Röstkartoffeln und buntem Salatschüsserl	19,90
„Surf and Turf“, Hüftsteak und Riesengarnelen vom Grill mit verschiedenen Grillsoßen, Knoblauchbaguette und Steak-Butter	22,50

... noch was Feines zum Schluß

Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Bourbon-Vanilleeis	7,90
Buttermilch-Mousse mit Orangen-Ragout und Pistazien	7,90
„Tarte au chocolat“ (karamellisierter Schokoladenkuchen) mit marinierten Beeren	7,90
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und frischen Früchten	9,90

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“
George Bernard Shaw